



Universidad
de O'Higgins

VICERRECTORÍA ACADÉMICA

UNIDAD DE INNOVACIÓN Y GESTIÓN CURRICULAR

PROGRAMA DE ACTIVIDAD CURRICULAR

1) IDENTIFICACIÓN DE LA ACTIVIDAD CURRICULAR			
NOMBRE DE LA ACTIVIDAD CURRICULAR	TÉCNICAS DIETÉTICAS		
UNIDAD ACADÉMICA	Escuela de Salud		
CARRERA	Nutrición y Dietética	TIPO DE ACTIVIDAD	Obligatoria
CÓDIGO	(Proporcionado por DGA)	SEMESTRE	Segundo semestre
CRÉDITOS SCT-Chile	6	SEMANAS	17
TIEMPO DE DEDICACIÓN SEMANAL			
TIEMPO DE DEDICACIÓN TOTAL	TIEMPO DE DOCENCIA DIRECTA	TIEMPO DE TRABAJO AUTÓNOMO	
9.5 hrs.	6 hrs.	3.5 hrs.	
REQUISITOS			
PRERREQUISITOS		CORREQUISITOS	
Ciencia de los Alimentos II Agentes Vivos e Higiene de los Alimentos		No tiene	

2) DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD CURRICULAR
<p>Este curso está ubicado en el segundo año de la carrera de Nutrición y Dietética como parte de su línea disciplinar. Su propósito es que el estudiantado logre comprender las transformaciones a las cuales se pueden someter los alimentos ejecutando las diferentes técnicas culinarias para transformarlos en preparaciones culinarias. La propuesta metodológica del curso es teórico y activo-participativa, por lo tanto, el/la estudiante cumple un rol fundamental en el proceso de aprendizaje, tanto a nivel individual como en el trabajo en equipo. El curso contribuye al perfil de egreso de la carrera de Nutrición y Dietética, al introducir al estudiante al ámbito de desempeño, de gestión y administración en salud y establecimientos alimentarios.</p> <p>Competencias a las que tributa la actividad curricular:</p> <ul style="list-style-type: none">• CE5. Intervenir dietética y dietoterapéuticamente de manera oportuna individuos y comunidades, sanos y enfermos, durante todo el curso de la vida, considerando factores biopsicosociales y ambientales que influyen en la alimentación y nutrición, a fin de resguardar la seguridad alimentaria-nutricional, promover la salud, la prevención de la enfermedad y contribuir en el tratamiento de esta y sus complicaciones.• CE6. Intervenir educativamente a través de la implementación de proyectos, programas, estrategias y/o material educativo acordes al diagnóstico, necesidades educativas y objetivos planteados, considerando el perfil epidemiológico actual, la situación ambiental y las características del público objetivo.• CE8. Ejecutar y/o supervisar procesos y procedimientos técnicos administrativos, a fin de asegurar la inocuidad y calidad, en servicios de salud y de alimentación y empresas del rubro agroalimentario, considerando normativas vigentes nacionales e internacionales.• CE9. Gestionar servicios de salud, de alimentación y empresas del rubro agroalimentario, optimizando recursos humanos, económicos, tecnológicos y de infraestructura, considerando normativas vigentes nacionales e internacionales.



Universidad
de O'Higgins

VICERRECTORÍA ACADÉMICA

UNIDAD DE INNOVACIÓN Y GESTIÓN CURRICULAR

- CE10 Diseñar, implementar y/o evaluar proyectos para la gestión y administración, asegurando la calidad de los servicios en establecimientos públicos y/o privados, con criterio de eficiencia, eficacia y autonomía, asegurando la mejora continua.
- CG3. Trabajo en equipo. El/la profesional que egresa de una carrera de la salud se integra a equipos interdisciplinarios y multidisciplinarios, con liderazgo, autogestión, autocrítica, gestión emocional y empatía, para lograr los objetivos del trabajo o tarea.

3) RESULTADOS DE APRENDIZAJE

RA1. Diseñar un plan alimentario que cumpla con las recomendaciones para la población sana a través del curso de vida y lineamientos para la planificación alimentaria, optimización de recursos humanos, económicos, tecnológico y de infraestructura.

Indicadores de logro: (Unidad 1)

1. Recuerda porciones de intercambio y porciones de consumo habitual de alimentos.
2. Calcula el aporte nutricional de los alimentos para la adecuación de la minuta.
3. Identifica los factores y los componentes de un tiempo de comida dentro de una planificación alimentaria.
4. Describe una receta estandarizada en base a sus componentes.
5. Aplica las normas de diseño de la planificación alimentaria en una minuta semanal y diaria.
6. Propone preparaciones culinarias que cumplan con una frecuencia determinada.
7. Estima costo de preparaciones culinarias utilizadas en alimentación para colectividades para la optimización de recursos humanos, económicos, tecnológicos y de infraestructura.

Indicador de logro: (Unidad 4)

1. Planifica preparaciones culinarias acordes a las diferentes culturas presentes en el país.

RA2. Elaborar preparaciones culinarias aptas para el consumo humano, considerando aspectos de calidad, inocuidad y sustentabilidad, optimización de recursos humanos, económicos, tecnológico y de infraestructura.

Indicadores de logro: (Unidad 2)

1. Identifica definiciones básicas relacionadas a la técnica dietética.
2. Relaciona las diferentes técnicas dietéticas con la salud de la población chilena.
3. Identifica las áreas de un servicio de alimentación y nutrición.
4. Diferencia el rol del nutricionista en alimentación institucional.
5. Identifica aspectos básicos de la inocuidad alimentaria.
6. Asocia las diferentes etapas del proceso productivo a la infraestructura básica de un servicio de alimentación y nutrición, considerando las funciones del nutricionista.

Indicadores de logro: (Unidad 3)

1. Emplea las diferentes operaciones culinarias que se aplican a la obtención de preparaciones.



Universidad
de O'Higgins

VICERRECTORÍA ACADÉMICA

UNIDAD DE INNOVACIÓN Y GESTIÓN CURRICULAR

2. Emplea técnicas culinarias que se aplican a los diferentes alimentos.
3. Identifica equipamiento y utensilios frecuentes en un servicio de alimentación y nutrición.
4. Propone estrategias para incorporar la sustentabilidad en un servicio de alimentación y nutrición.

Indicadores de logro: (Unidad 4)

1. Emplea operaciones culinarias habituales en la obtención de preparaciones de diferentes culturas.

RA3. Valorar la educación para los/as colaboradores/as de una central de producción de alimentos para promover la calidad, inocuidad, seguridad laboral y sustentabilidad.

Indicadores de logro:

1. Distingue situaciones que requieren una intervención educativa en el proceso productivo.
2. Propone temáticas de educación para personal de cocina en una situación ficticia.

RA4. Evaluar los procedimientos operativos estandarizados y procedimientos operativos estandarizados de sanitización en el proceso productivo como una norma básica en la seguridad e inocuidad alimentaria.

Indicadores de logro: (Unidad 2)

1. Ejecuta los procedimientos operativos estandarizados (POE) y procedimientos operativos estandarizados de saneamiento (POES).
2. Fundamenta la importancia de los POE y POES en el proceso productivo.

RA 5: Propone mejoras personales y grupales para el logro del trabajo colaborativo.

Indicadores de Logro:

1. Distingue las fortalezas, aspectos por mejorar y oportunidades para la mejora del trabajo individual que contribuye al trabajo grupal.



Universidad
de O'Higgins

VICERRECTORÍA ACADÉMICA

UNIDAD DE INNOVACIÓN Y GESTIÓN CURRICULAR

4) UNIDADES DE APRENDIZAJE Y CONTENIDOS

Nombre de la Unidad de Aprendizaje: Unidad 1: Sistema de porciones de intercambio y su relación con planificación alimentario nutricional.

Contenidos:

- Sistema de porciones de intercambio
- Porciones de consumo habitual de alimentos.
- Medidas caseras.
- Aporte energético y de macronutrientes promedio de las porciones de intercambio de cada grupo de alimentos.
- Cálculo de aporte energético y de macronutrientes de productos resultantes de la combinación de alimentos.
- Metodología básica de la planificación alimentaria.
- Minutas y menú.
- Receta estándar

Nombre de la Unidad de Aprendizaje: Unidad 2: Servicios de alimentación y nutrición.

Contenidos:

- Definiciones básicas asociadas a la técnica dietética y su relación con la salud.
- Áreas de un Servicio de Alimentación y Nutrición (SAN).
- Procesos productivos.
- Rol del nutricionista en alimentación institucional.
- Inocuidad alimentaria.
- POE y POES.

Nombre de la Unidad de Aprendizaje: Unidad 3: Técnicas culinarias.

Contenidos:

- Operaciones preliminares operaciones de limpieza, corte, auxiliares y de arreglo.
- Operaciones fundamentales.
- Operaciones definitivas.
- Tipos de corte y función.
- Equipamiento básico y utensilios frecuentes en SAN.
- Preparaciones básicas en cocina, ayudas de cocina, masas.
- Gramaje, peso bruto y neto, porcentaje de pérdidas, diluciones, mise en place.
- Cambios fisicoquímicos en la preparación de alimentos.
- Sustentabilidad en los SAN.

Nombre de la Unidad de Aprendizaje: Unidad 4: Gastronomía y aspectos culturales de la alimentación.

Contenidos:

- Vocabulario técnico gastronómico.
- Antropología de la alimentación.
- Preparaciones culinarias habituales de la gastronomía chilena.
- Preparaciones culinarias de la cultura inmigrante en Chile.
- Preparaciones culinarias de la alimentación basada en plantas.
- Gastronomía internacional.



Universidad
de O'Higgins

VICERRECTORÍA ACADÉMICA

UNIDAD DE INNOVACIÓN Y GESTIÓN CURRICULAR

RECURSOS Y METODOLOGÍAS DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE

El curso contará con los siguientes recursos pedagógicos:

- Clases expositivas.
- Laboratorios.
- Talleres.
- Trabajo en equipo.
- Discusiones grupales.
- Retroalimentación a través de revisión de pautas de evaluación.



Universidad
de O'Higgins

VICERRECTORÍA ACADÉMICA

UNIDAD DE INNOVACIÓN Y GESTIÓN CURRICULAR

5) CONDICIONES DE EVALUACIÓN Y APROBACIÓN

Evaluaciones:

- Certámenes con una ponderación de 40%
- Laboratorio 40%
- Talleres 20%

Las exigencias para la aprobación del curso son las siguientes:

- Se realizarán 2 certámenes de cátedra, cada uno con ponderación del 20%, cuyo promedio corresponde a un 40% para el cálculo de la nota de presentación a examen.
- Se realizarán 5 laboratorios evaluados, el cual incluye: test de entrada con una ponderación del 15%, rubrica de ejecución y presentación de las preparaciones con una ponderación del 80%, y una coevaluación con una ponderación del 5%.
- Los Talleres, que incluyen informes grupales, controles, tareas u otros, ponderan en total el 20% para la nota de presentación a examen.
- La eximición de examen es con nota igual o superior a 5.5.
- Todo estudiante con una o más notas rojas en cada uno de los certámenes, o en el promedio de evaluaciones de laboratorios o talleres debe rendir el examen de manera obligatoria.
- En cualquier instancia del examen debe obtener nota mínima de 4.0, en caso de no conseguirlo el estudiante reprobará automáticamente, independiente de la ponderación de las evaluaciones previas y su nota final será la del examen.
- La nota final corresponde a la nota de presentación (70%) + nota examen (30%).

Los criterios de asistencia son los siguientes:

- La asistencia a Actividades Complementarias (seminarios, laboratorios, trabajos en aula, etc.) es de carácter obligatorio
- La asistencia a los Laboratorios debe cumplir el 100%. Solo existirá una instancia recuperativa si la ausencia es justificada y aprobada por la DAE, y se realizará en la fecha de recuperación según estipula el calendario académico.
- En caso de inasistencia, se debe justificar a través de una constancia social o constancia de salud según sea el caso, a través del módulo "Solicitudes" en UCampus.
- Ante la ausencia justificada al examen del curso, se fijará una nueva fecha de evaluación.
- La inasistencia justificada a las actividades curriculares del curso habilita únicamente a optar a una evaluación recuperativa, lo que implica que en ningún caso se repetirán las actividades programadas.
- Las actividades programadas no se repetirán.
- La inasistencia a actividades evaluativas no justificadas implicará la obtención de calificación de 1.0 en la evaluación correspondiente.



Universidad
de O'Higgins

VICERRECTORÍA ACADÉMICA

UNIDAD DE INNOVACIÓN Y GESTIÓN CURRICULAR

6) BIBLIOGRAFÍA OBLIGATORIA	
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	TIPO DE RECURSO
Ministerio de Salud. Norma Técnica de Servicios de Alimentación y Nutrición. Santiago, Chile. 2005.	Recurso electrónico
Ministerio de Salud. Reglamento Sanitario de los Alimentos (DS 977/96). Santiago, Chile. 1997.	Recurso electrónico
Pérez, N., Mayor, G. & Navarro, V. Técnicas Culinarias. Madrid, España: Editorial Síntesis S.A. 2022.	Recurso electrónico.
Ratner R., Aicardi V., Allende J., Madrid J., Riesco M. Manual de porciones de intercambio para Chile. Segunda edición. UDD. 2021	Recurso físico

7) BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA	
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	TIPO DE RECURSO
Jury, G., Urteaga, C. & Taibo, M. Porciones de Intercambio y Composición Química de los Alimentos de la Pirámide Alimentaria Chilena. (2a ed.). Santiago, Chile: Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos (INTA). 1999.	Recurso electrónico.
Mayor, G., Mayor, D. & Navarro, V. Procesos de elaboración culinaria. Madrid, España: Editorial Síntesis S.A. 2011.	Recurso electrónico.
Zacarías, I., Barrios, L., González, C., Loeff, T. & Vera, G. Tabla de Composición de Alimentos. Santiago, Chile: Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos (INTA). 2018.	Recurso electrónico.